43e Année. — Tome LXXXV N° 2198 Paris, 13 Août 1936

REVUE DE VITICULTURE

LE CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION
L'INVASION PHYLLOXERIQUE ET LA RECONSTITUTION DANS L'YONNE (1)

Introduction

On assiste depuis quelques années à une véritable floraison de cinquantenaires et de centenaires, c'est-à-dire d'anniversaires rappelant le souvenir de grands hommes à qui leur Patrie et même l'Humanité sont à jamais reconnaissantes ; celui de la fondation d'universités ou de grands établissements scientifiques ; le souvenir, enfin, d'événements qui ont amené des transformations profondes dans l'évolution des peuples et des idées, dans la littérature, les arts, l'agriculture.

Or, parmi les événements les plus marquants qui touchent à la Viticulture, l'une des branches prépondérantes de notre richesse nationale, il n'en est pas qui, par son importance, le rôle qu'elle a joué et ses conséquences, ait droit à une commémoration plus justifiée que la Reconstitution du vignoble.

***

Dès 1863, apparaissaient en France des dépérissements de la vigne, qui dans les années suivantes s'étendirent en divers points du territoire, avec une rapidité qui jeta la consternation parmi les vignerons.

L'auteur en était un petit insecte difficilement visible à l'œil nu. Il allait anéantir le vignoble tout entier, le plus vaste du monde, la plus lucrative de toutes les cultures, comme on peut en juger par les chiffres ci-dessous, que nous extrayons du magistral ouvrage du Docteur Guyot : *Les Vignobles de France* (1868) :

La vigne française occupait alors 2.500.000 hectares, soit plus de la moitié de l'étendue totale des vignes à vin cultivées dans les cinq parties du monde. Elle recouvrait le seizième de notre sol cultivable et comme elle produisait 1.500 millions de francs, soit le quart du produit total agricole (abstraction faite du bétail), cela revient à dire que son produit brut était quatre fois plus grand, à surface égale, que celui de toutes les autres cultures prises ensemble. Elle occupait 1.500.000 familles de vignerons, soit 6.000.000 d'habitants, auxquels s'ajoutaient environ 2.000.000 de ceux qui, en dehors de la culture proprement dite, vivaient de la vigne et du vin (fournisseurs, transporteurs, négociants et débi-

(1) Les lecteurs de la *Revue* savent que notre Maître M. Viala avait confié à plusieurs de ses collaborateurs, à l'occasion du Cinquantenaire de la Reconstitution, une Etude d'ensemble sur la crise phylloxérique.
Cette étude, déjà très avancée, avait été interrompue.
Nous la poursuivons aujourd'hui en ce qui concerne le Vignoble de l'Yonne où le phylloxéra fut découvert en 1886, il y a cinquante ans exactement cette année.
Nous remercions notre ami Eugène Rousseaux d'avoir bien voulu attendre cet anniversaire pour voir publier l'étude magistrale que mieux que quiconque, il était désigné pour nous apporter. (N. D. L. R.)

tants, etc...), soit, au total, un cinquième au moins de la population totale de la France. Il convient d'ajouter qu'à côté des vins de consommation courante, certaines régions produisaient des vins inimitables, qui avaient acquis une renommée universelle.

Telle était la supériorité de la Viticulture sur toutes les autres cultures, dans toute la France vignoble.

Les chiffres ci-dessus ne sont que des moyennes ; ceux qui se rapportent à certains départements sont plus expressifs encore. Tel était le cas pour l'Yonne.

Les vignes y recouvraient 38.000 hectares, soit un douzième des terres cultivables (terres labourables, prés, vergers, jardins) ; elles produisaient 38 millions de francs, soit plus du tiers de la production totale du sol agricole du département. Elles donnaient le budget de 38.000 familles, ou 152.000 habitants, près de la moitié de la population totale de l'Yonne (372.589 habitants).

Et il en était approximativement ainsi dans quelques autres départements produisant des vins de qualité.

*
* *

On comprend, d'après cela, l'importance des pertes foncières que le minuscule insecte devait causer. Elles ont été estimées à 20 milliards de francs-or, soit 100 milliards de francs actuels et même à 200 milliards, si on ajoute le capital employé à la réfection du vignoble détruit.

Tout d'abord, on entreprit la lutte contre l'insecte par des insecticides. Mais leur application ne pouvait être définitive, quand il s'agit d'un aussi vaste territoire, qu'il eût fallu médicamenter chaque annnée. Les autres procédés, tels que la submersion ou la plantation dans les sables, n'étaient applicables qu'en certains points très localisés. C'était donc la disparition irrémédiable du vignoble qu'on devait envisager.

On peut juger, alors, de l'immensité des bienfaits qu'apporta la reconstitution qui, sans se soucier de la présence de l'insecte, consiste à greffer la vigne française sur des cépages américains, sur lesquels il n'a pas d'action destructive.

Le Phylloxéra, dont le qualificatif *vastatrix* exprime si bien sa prodigieuse faculté de dévastation, fut donc vaincu. On put replanter les vignes détruites, étendre les plantations sur de nouvelles surfaces, de sorte qu'aujourd'hui la superficie du vignoble français est plus grande même qu'avant l'invasion, sans que la qualité de nos cépages et de nos vins en ait été amoindrie.

*
* *

Les anniversaires sont célébrés, suivant le cas, sous la forme de conférences, concerts, fêtes, expositions, fondations, érection de statues, etc... Quelle était celle qui convenait le mieux en la circonstance ? Il appartenait de l'apprécier à notre Maître, M. P. Viala, qui, chargé de mission en Amérique pour l'étude des variétés de vignes les plus résistantes au Phylloxéra, fut le champion de la Reconstitution.

Il considéra que la forme la plus instructive et la plus durable que pouvait

revêtir ce cinquantenaire était la publication d'une Etude d'ensemble sur la crise phylloxérique, sur les difficultés surmontées, les résultats acquis, les progrès de toutes sortes réalisés et les conséquences qui en découlent.

Cette initiative eut l'approbation des collaborateurs dont il sollicita le concours, et qui répondirent à son appel, chacun dans leur région respective.

Tels sont l'origine et le but de la présente Etude sur l'*Invasion phylloxérique et la Reconstitution dans l'Yonne.*

*
* *

Avant l'invasion. — L'organisation de la défense

Le mal, alors inconnu, et qu'on put imputer plus tard au Phylloxéra, avait été entrevu, dès 1863, des deux cotés du Bas-Rhône, à Pujault, dans le Gard. En 1866, on avait reconnu plusieurs taches dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône ; en 1867, un nouveau point d'attaque apparaissait dans la Gironde. A partir de 1870, les vignes de la Provence et du Languedoc étaient progressivement atteintes. En 1875, l'invasion s'étendait sur la Saône-et-Loire et, en 1878, sur la Côte-d'Or, limitrophe de l'Yonne. Grande fut l'émotion qui s'empara de beaucoup de nos vignerons.

Examinons les mesures qui furent prises à partir de cette époque.

Premières mesures administratives

Le premier rapport au Conseil général sous la rubrique « *Phylloxera* » fut celui de M. de Fontaine, qui, au nom de la 5[e] Commission, saisie par M. le Préfet d'une question sur le Phylloxéra, conclut que le département de l'Yonne n'étant pas, fort heureusement, envahi par ce fléau, elle n'a qu'une réponse négative à faire (Compte-rendu du Conseil général, session d'août 1876, page 644).

M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce ayant, par circulaire du 3 avril 1877, invité les Préfets à solliciter l'avis motivé du Conseil général, au sujet d'un projet de loi dont était saisie la Commission du Phylloxéra de la Chambre des députés, comportant l'arrachage préventif et forcé des vignes, lorsqu'une tache apparaîtrait dans une contrée jusque-là préservée, le Conseil général donne aussitôt son assentiment à ce projet, comme à tous autres qui seraient de nature à préserver le département (Compte-rendu, avril 1877, page 118).

M. le Préfet, ayant été informé, par circulaire ministérielle du 4 avril 1878, que la Commission centrale du Phylloxéra proposait la création d'un service communal de surveillance, pour découvrir aussi immédiatement que possible les foyers d'infection, sous la direction de 12 moniteurs départementaux, qui auraient fait, à l'Ecole nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier, un stage comportant des cours et des visites de vignobles phylloxérés, le Conseil général, considérant que l'invasion, quelque fatale qu'elle puisse être, n'était point tellement rapide que le département, jusqu'ici indemne, ne puisse être préparé à le reconnaître, si on le voulait, était d'avis de ne pas donner suite à la dite proposition, en raison des dépenses que celle-ci aurait entraînées. (Comptes-rendus, 1878, avril, page 163, et août, pages 195 et 495).

Mais, si le département n'était pas encore atteint, le Phylloxéra n'en marchait pas moins avec une vitesse destructive de 85.000 hectares par an. Ses ravages imposaient des mesures appropriées.

A cet effet, l'Allemagne, l'Autriche-Hongrie, la France, l'Italie, l'Espagne, le Portugal et la Suisse conclurent, en 1878, la Convention dite de Berne, dont la législation visait spécialement la recherche de l'insecte et les opérations qui avaient pour but de le détruire autant que possible.

En conformité de cette Convention, le Gouvernement français élabora les lois du 15 juillet et du 2 août 1878, tendant à empêcher la propagation du mal ; — à arrêter ou à retarder l'invasion dans les contrées encore faiblement atteintes; — à encourager les propriétaires à défendre leurs vignobles.

Un décret du 26 décembre 1878 déterminait les mesures à prendre.

Puis, le 22 août 1879, le Conseil général priait M. le Préfet de se mettre en rapport avec l'Administration centrale de l'Agriculture, pour organiser un service de surveillance proposé par circulaire ministérielle, et votait, au budget de 1880, sous la rubrique « *Mesures contre le Phylloxéra* », un crédit de 2.000 francs, destiné au fonctionnement de Comités à instituer. (Comptes rendus, avril 1879, page 192, et août 1879, page 382).

Par arrêté en date du 29 octobre 1879, M. le Préfet instituait dans chaque arrondissement un Comité, ayant pour mission la surveillance des vignobles. Ces Comités étaient reliés entre eux par un Comité central du département, établi au chef-lieu.

Par arrêté du 19 juillet 1880, il nommait M. Louis Richard, agriculteur à Montaigu, près Auxerre, délégué départemental, avec mission de se mettre en rapport avec le délégué régional, à l'effet de concerter les meilleures mesures à prendre pour l'exercice des prescriptions de l'Administration (Comptes rendus, 1880, pages 164 et 241).

*
* *

La Commission du Phylloxéra et la Délégation départementale. Les Commissions de vigilance

Le 22 juillet 1880 avait lieu à la Préfecture, sous la présidence de M. L. Maulmont, Préfet de l'Yonne, la première réunion de la Commission du Phylloxéra.

Il n'est pas superflu de citer les membres de cette Commission, pour rendre hommage à leur mémoire :

MM. Flandin, docteur-médecin à Domecy-sur-Cure, conseiller général, président de la Société centrale d'agriculture et de viticulture de l'Yonne ; M. F. Foëx, professeur départemental d'agriculture et directeur de la Station agronomique (1) ; M. Guiblin, propriétaire, ancien avoué ; Joly ; Laurent-Lesseré, pro-

(1) M. F. Foëx était professeur d'agriculture lors de la création de la station agronomique, en 1874. Il en fut nommé directeur. Mais la tâche qu'il avait assumée étant beaucoup trop lourde, il sollicita, en 1882, la scission des deux services, et M. le Ministre de l'Agriculture confia l'administration de la Station à un fonctionnaire spécialisé, M. de Wulff.

priétaire à Auxerre ; Monceau, pharmacien à Auxerre, entomologiste ; docteur Populus, à Coulanges-la-Vineuse, entomologiste ; Promeyrat, propriétaire ; Rapin, propriétaire à Gy-l'Evêque, près Coulanges-la-Vineuse, vice-président du Comice agricole et viticole de l'arrondissement d'Auxerre, conseiller général ; Louis Richard, propriétaire à Montaigu-près-Auxerre, secrétaire du Comice agricole ; Charles Surugue, agent-voyer en chef du service vicinal (2).

M. Jules Guénier, propriétaire-viticulteur à Saint-Bris-le-Vineux près Auxerre, ancien élève de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon, faisait également partie de la Commission. Il en avait été nommé secrétaire, et c'est dans ses procès-verbaux que nous avons puisé une partie de la documentation relative aux travaux de la Commission du Phylloxéra.

A cette première réunion de la Commission, à laquelle, vu son importance, nous consacrons quelque développement, M. le Préfet définit la mission du délégué départemental : aller étudier le Phylloxéra dans l'un de ses centres les plus proches ; reconnaître sa marche, apprendre ses mœurs, les différentes phases de son existence et les premiers symptômes des manifestations, à peine visibles, de la maladie phylloxérique. Dans ce but, il était d'ores et déjà décidé que le délégué devait se transporter prochainement en Saône-et-Loire, près de Tournus, où existait un foyer phylloxérique important. A son retour, il devait faire des conférences sur le Phylloxéra dans les communes. Là, il recueillerait les renseignements émanant des vignerons, qui lui signaleraient des caractères de maladie ou d'affaiblissement de la vigne qu'ils auraient constatés. Si ces affaiblissements présentaient quelque analogie avec les symptômes de l'insecte, il rechercherait sur place si le mal avait ou non le puceron pour auteur.

Dès cette première séance, M. Catta, délégué du Ministère de l'Agriculture, aurait désiré que des viticulteurs du département, choisis parmi les plus actifs et les plus intelligents, fussent organisés en chefs d'équipes : après avoir étudié le Phylloxéra avec le délégué départemental, ils seraient devenus ses auxiliaires dans les recherches à entreprendre. Mais les ressources dont disposait la Commission étaient insuffisantes pour la réalisation de ce projet. On verra plus loin qu'il advint, par la force des choses, que les vignerons se groupèrent en syndicats, en vue d'organiser un système de défense.

Plusieurs membres ayant signalé qu'en d'assez nombreux points du département, la vigne présentait un état de souffrance général et des symptômes visibles d'affaiblissement. M. Foëx, à qui cet état de dépérissement n'avait pas échappé depuis plusieurs années, les attribua à la présence de champignons sur les racines, mais non au Phylloxéra.

M. Flandin observa que beaucoup de vignerons ne croyaient pas au Phylloxéra et qu'il faudrait, par des conférences, les convaincre de la gravité du mal et de l'imminence du danger. Il proposa la rédaction d'un Manuel où, sous une

(2) Charles Surugue fut le doyen des poilus des Armées alliées. Ancien capitaine de mobiles en 1870-71, engagé volontaire en 1914, à l'âge de 76 ans, fut plusieurs fois cité au cours de la grande guerre. Fut maire d'Auxerre et conseiller général.

forme concise et au moyen de dessins intercalés dans le texte, les vignerons trouveraient la description de l'insecte, de ses mœurs et habitudes, et les symptômes précurseurs de la maladie.

La Commission charge MM. Foëx, Guénier, Rapin et Richard de rédiger ce Manuel.

En outre, M. Rapin fit part de ses aperçus sur l'organisation et le fonctionnement d'associations défensives, qui seraient à vulgariser dans des conférences.

Comme on le voit, les bases de la lutte phylloxérique étaient judicieusement posées.

*
* *

Dans les semaines qui suivirent, MM. Guénier et Richard entreprirent des recherches dans des vignes souffreteuses et purent répondre (13 octobre) à une demande du délégué régional, relative à l'état du vignoble par rapport au Phylloxéra, que l'insecte n'existait pas dans le département.

M. Guénier étant nommé délégué départemental (arrêté préfectoral du 20 octobre 1880), M. Catta vint mettre MM. Guénier et Richard au courant de leurs attributions et du fonctionnement des délégations départementales organisées dans certains départements pour la défense du vignoble, de même que des meilleures mesures à prendre pour l'exécution du décret du 26 décembre 1878, en vue de combattre la propagation de l'insecte.

Pendant les journées des 19 et 20 octobre, le délégué régional et les délégués départementaux, accompagnés de MM. Jacquot et Marcilly, propriétaires de vignes à Auxerre, explorèrent les vignobles d'Auxerre, de Jonches et de Saint-Bris, mais l'examen de la plante et des racines permit de conclure de façon positive que l'affaiblissement des vignes constaté était dû, non au Phylloxéra, mais presque uniquement à l'Ecrivain (Eumolpus vitis).

Le texte de la brochure, dont la rédaction avait été décidée, fut approuvé à la séance du 2 avril 1881, comme répondant exactement au but visé.

Elle fut envoyée aux maires et instituteurs de chaque commune, aux Sociétés d'agriculture, Comices, qui devaient la mettre à la disposition de leurs membres.

Ce *Manuel du Vigneron contre le Phylloxéra*, par MM. Richard et Guénier, délégués départementaux pour le service du Phylloxéra de l'Yonne (Auxerre, Imprimerie de G. Rouillé, 1881), comprenait les chapitres suivants : Apparition du Phylloxéra en Europe. Progrès de l'invasion. Origine du Phylloxéra. Description du Phylloxéra : ses mœurs, ses habitudes (période d'été), le Phylloxéra aptère, les nodosités phylloxériques, ponte, Phylloxéra ailé, l'œuf d'hiver, mode d'envahissement. Signes de l'invasion phylloxérique. Des recherches : inspection des racines. Mesures à prendre en cas de découverte. Moyens de combattre l'invasion phylloxérique (insecticides, submersion, les vignes américaines, la plantation dans les sables). Maladies des vignes qu'il ne faut pas confondre avec le Phylloxéra (Pourridié, Chlorose, Cotis, Ecrivain). Existe-t-il des mesures préventives ? Conclusion.

Des figures représentaient l'insecte grossi environ 30 fois ; Phylloxera hibernant. Œuf, Phylloxéra nouvellement éclos. Jeune pondeuse. Mère pondeuse. Renflement avec Phylloxéra. Nymphe. Phylloxéra ailé. Œufs de l'ailé. Mâle. Femelle, l'œuf occupe tout l'abdomen. Œufs d'hiver. Racines malades avec Phylloxéras hibernants. Ceps, avec racines présentant des nodosités. Cep indemne.

Le 7 juin 1881, une circulaire rappelait celle envoyée antérieurement aux maires (*Recueil des Actes administratifs*, n° 21) les invitant à constituer dans leurs communes une Commission de vigilance. Le rôle de cette Commission était de procéder à un premier examen sur les vignes malades et, si les apparences présentaient quelque analogie avec les symptômes phylloxériques, d'en aviser immédiatement la délégation départementale, qui jugeait de l'opportunité pour elle de se rendre dans la commune pour un supplément de recherches.

La Commission nommée pour examiner les vignes malades reçut dès lors de presque tous les points du département de nombreuses demandes de visite en vue de constater si des vignes n'étaient pas phylloxérées.

Le 26 mai 1881, les délégués visitèrent les communes de Ligny et de Maligny (arrondissement d'Auxerre) et dans la première quinzaine de juin, celles de Voutenay, Bessy (arrondissement d'Avallon), Champigny, Pont-sur-Yonne, Nailly et Sens (arrondissement de Sens), Epineuil et Tonnerre (arrondissement de Tonnerre). Dans presque toutes ces communes, les vignerons attribuaient la cause de la maladie au Phylloxéra, plusieurs même prétendaient l'avoir vu. Dans le canton de Ligny, en effet, on présenta aux délégués, pris sur des feuilles de vignes malades, des pucerons jaunâtres pouvant être confondus avec le Phylloxéra par des personnes peu familiarisées avec lui. Mais une inspection attentive à la loupe dissipait toute erreur. Il en avait été de même dans d'autres communes. Nulle part, la Commission n'avait trouvé les signes caractéristiques de l'invasion phylloxérique sur la plante et sur les racines, sans toutefois qu'elle ait pu déterminer la cause exacte du dépérissement de la vigne. Le dépérissement était plus grand sur certains cépages (Gamay, Tressot, Sacy, César, Roublot, Meunier) que sur d'autres (Pinot, Gouais, Franc Noir). La maladie devait, d'ailleurs, exister depuis plusieurs années et avoir une cause générale excluant toute affection due à des insectes proprement dits. Elle paraissait due aux circonstances climatériques, lesquelles avaient été particulièrement défavorables dans les 10 années précédentes. Pendant cette décade, la vigne avait constamment trouvé des printemps froids et des étés humides, qui furent surtout préjudiciables là où les terres étaient plus froides et compactes. D'autres causes secondaires, telles que les rigueurs de l'hiver 1879 et la présence de larves, avaient pu n'être pas étrangères à la maladie.

On conçoit, d'après cela, que la détermination du Phylloxéra exigeait une réelle compétence et de l'expérience. Aussi, était-il apparu fort utile que des vignerons fussent mis à même d'étudier sur place les dégâts occasionnés par le Phylloxéra en même temps que ses caractères.

(*A suivre.*)

Eugène Rousseaux,
Directeur honoraire de la station agronomique et œnologique de l'Yonne.

ACTUALITÉS

Michel Flanzy : Chronique œnologique : Maladies, Traitements et conservation des vins.
Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
J.-L. Vidal : Chronique charentaise.
Le Bosc : Chronique de législation viticole.

Chronique œnologique

Maladies, traitement et conservation des vins. — Parmi les divers accidents qui dans certains cas menacent les vins encore en cave, deux maladies d'origine microbienne sont particulièrement redoutables à cette époque de l'année. Il s'agit de la maladie de l'*Acescence* et de la maladie de la *Tourne*.

Maladie de l'Acescence. — Cette maladie *aérobie* guette tous les vins en vidange et se développe, dans ce cas, des couches superficielles aux couches les plus profondes. Elle résulte de la conjonction de trois éléments : un élément pathogène, un élément chimique et enfin le milieu, champ d'évolution de ces deux éléments. L'élément pathogène est un microorganisme : le mycoderma-aceti. L'élément chimique est l'oxygène de l'air. Et le milieu est constitué par le vin. Sa réceptivité est plus ou moins grande, c'est-à-dire que les actions pathogènes seront plus ou moins facilitées. C'est un phénomène d'oxydation biologique qui porte essentiellement sur l'alcool éthylique transformé par fixation d'oxygène — surtout en acide acétique. On arrive ainsi aux vins piqués impropres à la consommation, négligés dans nos régions par l'industrie de la vinaigrerie, mais acceptés par les distilleries pour la récupération de l'alcool.

L'agent pathogène — comme tout microorganisme — ne se développera que si les conditions lui sont favorables. Par exemple, en l'absence de phosphore ou d'azote, son action n'est pas à craindre. En réalité, tous les vins renferment encore une certaine quantité de ces éléments. On voit qu'il peut y avoir danger à enrichir inutilement le vin en ces éléments nutritifs.

L'agent chimique est également indispensable. Sans air, même en présence de mycoderma-aceti, son action ne peut s'exercer et la maladie se développer. Ce fait commande le traitement préventif classique : on évite tout contact entre l'air et le microorganisme en réalisant soigneusement le plein des foudres et des cuves complété par la dissolution dans le vin d'une quantité modérée d'anhydride sulfureux ou de ses dérivés qui agissent comme anti-oxygène et comme antiseptique. Et, dans le cas de vidange forcée, on interpose entre le vin et l'air une atmosphère active de gaz sulfureux par l'une des multiples techniques connues de nos viticulteurs (mèche soufrée — SO^2 gazeux — mélange de métabisulfite de potasse et d'acide citrique). On peut également interposer une atmosphère inerte : acide carbonique ou air désoxygéné. Signalons en passant que certains praticiens, pour quelques vins, recommandent une atmosphère de vapeurs alcooliques.

Le milieu joue le rôle essentiel. Même en présence de mycoderma-aceti et en vidange, un vin peut, non seulement résister à l'action de ce mycoderme, mais même s'améliorer. Au contraire, d'autres vins qui à l'analyse — telle qu'elle est exécutée encore — paraissent de constitution à peu près semblable, placés dans les mêmes conditions, se piquent rapidement. En réalité, la constitution

du vin est si complexe qu'un très grand nombre d'éléments nous sont encore inconnus. Quelques-uns doivent participer à son *autodéfense*. On comprend que le microscope, le souvenir d'une aération récente sont insuffisants pour nous alerter. Une expérience directe est obligatoire avec le vin lui-même placé dans les conditions les plus favorables au développement du mycoderma-aceti. C'est l'essai clinique sans lequel tout diagnostic restera souvent téméraire même si l'acidité volatile voisine 1 gramme, comme c'est bien souvent le cas, pour les vins corsés des Corbières et du Minervois.

Maladie de la Tourne. — Maladie *anaérobie* qui peut apparaître dans les foudres et les cuves exactement pleins et trappés hermétiquement, comme font certains viticulteurs. Elle menace surtout les vins qui n'auraient pas encore subi le soutirage du printemps. Dans ce cas et, à l'inverse de la maladie de l'Acescence, elle se développe des couches les plus profondes aux couches superficielles. Ses dégâts sont extrêmement graves et acquis dans un temps très limité. Cette rapidité en fait la maladie la plus redoutable pour les vins rouges méridionaux. Elle se caractérise par un dégagement plus ou moins tumultueux d'acide carbonique. En même temps la couleur des vins rouges devient de plus en plus terne. « Le vin casse », dit-on couramment. Ceci s'explique par la diminution progressive de l'acidité fixe. Le vin en train de tourner, placé dans une bouteille, montre à la surface une collerette d'écume blanche qui ne trompe jamais. Si le vin était sain, on aurait soit par fermentation, soit par agitation, une collerette plus ou moins rosée.

Alors que dans la maladie de l'Acescence, trois éléments interviennent, il n'y en a que deux ici : l'agent pathogène d'une part, le milieu d'autre part.

L'agent pathogène apparaît au microscope sous la forme de bâtonnets d'autant plus courts que la maladie est en pleine évolution et la bactérie active. Quelle en est l'origine ? On a remarqué que les vins provenant des vignes mildiousées étaient plus sujets que tout autre à cette grave affection. En tous cas, la contamination peut se produire, soit dès la vendange par les raisins eux-mêmes et le matériel vinicole — soit encore pendant la conservation du vin dans des récipients vinaires ayant renfermé des vins tournés ou en puissance de Tourne et nettoyés imparfaitement. Mais les bactéries sont précipitées au fond des récipients vinaires au cours de la clarification du vin sous l'action des froids de l'hiver. Que le dépôt formé ne soit pas éliminé par soutirage avant les premières chaleurs, il sera, sous l'effet de celles-ci, entraîné par les mouvements de convection du vin et des gaz en solution qui se dégagent. Il se répandra dans la masse et voilà l'acte de contamination consommé. Ici également apparaît le danger de tout élément nutritif comme le phosphore ou l'azote en excès.

L'action principale de la bactérie s'exerce sur le bitartre de potasse qui est décomposé. Les produits nouveaux sont en particulier des acides gras volatils, en petite quantité — des acides fixes en plus grande quantité et surtout enfin l'acide carbonique qui est le produit principal de cette fermentation bactérienne. Ce dégagement est si important qu'il fait croire au viticulteur non averti à une fermentation alcoolique. Le résultat global est — à côté d'une très faible augmen-

tation de l'acidité volatile — une diminution progressive de l'acidité fixe pouvant amener celle-ci à moins de 1 gramme par litre exprimé en acide sulfurique. L'acide tartrique disparaît. Et si le vin est renfermé dans un récipient aux parois non détartrées depuis longtemps, la bactérie attaquera à son tour le bitartrate incrusté et, peu à peu, le milieu s'enrichira en potasse. Le vin paraît être additionné progressivement de nouvelles quantités d'alcali.

Le milieu a également ici une importance essentielle. La bactérie peut être présente, les conditions extérieures lui être favorables — la maladie, obligatoirement, ne se développera pas. C'est pour cela qu'ici encore, l'essai clinique doit nécessairement compléter l'examen microscopique et l'analyse. D'une façon générale, la maladie apparaît dans les vins à acidité fixe faible — peu riches en bitartrate de potasse — à pH généralement supérieur à 3. L'aération contrarie son développement.

Voilà deux maladies microbiennes bien différentes : l'une aérobie, l'autre anaérobie. Mais dans l'un et l'autre cas, le milieu doit être en état de réceptivité pour permettre à l'agent pathogène de se développer et commettre ses dégâts irréparables. Tous les praticiens doivent savoir que ces deux maladies sont prévisibles, qu'en outre, on peut toujours opérer des traitements licites et efficaces si ces maladies débutent à peine. Les traitements portent soit sur l'agent pathogène, soit sur le milieu. Ce choix n'est pas indifférent, car tous ne respectent pas également toutes les qualités substantielles du vin.

En effet, on semble parfois oublier qu'il s'agit d'un milieu naturel vivant. Tout traitement doit donc conserver au vin ce caractère essentiel et ne pas en faire un milieu mort où aucun organisme cellulaire ne peut plus se développer. Le vin doit évoluer sans cesse depuis sa genèse jusqu'à la sénescence en passant par l'état de pleine maturité où s'épanouissent tous les caractères qui le font aimer et apprécier. Il faut donc favoriser cette évolution. C'est tout l'art de la conservation qui doit réaliser, en cette matière, une amélioration continue.

Voilà une vérité élémentaire que ne devraient jamais oublier les œnologues. Qu'ils se gardent de stabiliser le vin, jeune encore, en le minéralisant ; mais qu'ils favorisent au contraire son évolution améliorante.

L'un des éléments essentiels de cette amélioration est l'aération plus ou moins sensible produite, soit au cours des soutirages, soit pendant la conservation du vin dans le matériel vinaire en bois — à travers les douelles des foudres et tonneaux. Par conséquent tout traitement anti-pathogène soucieux de la protection et de la conservation du vin doit se préoccuper également de son amélioration. A priori, il doit rejeter toutes les techniques qui ne satisfont pas cette dernière condition.

On voit alors que dans le cas de l'Acescence, l'emploi de SO^2 agissant à la fois comme antioxygène et antiseptique — s'il est le moyen le plus efficace — serait aussi assez critiquable à cause de son action antioxygène contraire aux phénomènes améliorants d'oxydation. Il y a donc ici antinomie entre le but idéal recherché et les moyens de lutte appliqués. L'élimination du mycoderma-aceti serait préférable, mais le collage et la filtration sont aléatoires. Seule la

pasteurisation permet par destruction son élimination. Pratiquement, les techniques basées sur l'emploi de SO^2 sont seules à retenir, malgré les inconvénients signalés ci-dessus.

Dans le cas de la maladie de la Tourne, l'élimination de la bactérie, plus aisée que celle du mycoderma-aceti, doit être recherchée. Elle est réalisée facilement par filtration ou collage. Ici également le choix n'est pas indifférent. Le collage exige l'emploi d'une quantité convenable de SO^2 qui agit heureusement comme antiseptique et malheureusement aussi comme antioxygène. La filtration permet de réduire la dose de SO^2 et partant, de mieux favoriser l'évolution améliorante du vin.

Quelle que soit la maladie microbienne, on voit qu'elle résulte toujours d'une contamination : d'où l'importance primordiale de mille précautions prises dès l'élaboration du vin. La propreté, sans atteindre l'aseptie parfaite, doit être à la base de toutes les opérations de cueillette — vinification — soutirages et manutentions diverses. Jamais les maladies même les plus bénignes n'apparaîtront alors dans la cave du producteur ou du commerçant.

Mais la pathologie des vins est un problème plus complexe qu'on ne le pense généralement. Les recherches physiologiques établissent de plus en plus l'importance du vin comme source de radiations diverses et milieu vitaminosé. Il renferme en particulier la vitamine C, antiscorbutique, identifiée avec l'acide ascorbique, dont l'action réductrice est très intense. Or, tout récemment, deux auteurs, S. Hermann et N. Fodor, signalaient une action symbiotique particulièrement remarquable : celle des bactéries acétiques et des levures alcooliques. Cette association produirait une certaine quantité d'acide l. ascorbique, enrichissant ainsi le milieu en vitamine C. Cette découverte importante nous oblige à réfléchir davantage encore sur le choix de nos moyens de traitement dont quelques-uns, sans nul doute, doivent « mortifier » le vin.

Il est également un fait d'observation que je tiens à souligner ici. Certains vins, renfermant quelques bactéries de Tourne, présentent nettement à la dégustation une pointe d'acides gras supérieurs où domine l'acide propionique. Leur bouquet est exalté et les vins sont mieux appréciés. Y a-t-il une relation entre la présence des bactéries et l'amélioration du bouquet ? Le problème mérite d'être posé et étudié. Et au souvenir des faits que nous rapportons pour les ferments acétiques, il n'est pas absurde de penser que dans les ferments ou bactéries des maladies des vins, il ne faut pas voir uniquement des ennemis à combattre et dont il faut se débarrasser, mais peut-être, dans certaines circonstances, des auxiliaires précieux qu'il s'agit de judicieusement utiliser.

Leur action peut, on le voit, s'échelonner sur une zone étendue mais ininterrompue, allant d'une amélioration nette à une dégradation de plus en plus profonde. Et comme la spécificité des microorganismes est pour de nombreux biologistes toute relative, qu'elle est conditionnée sensiblement par la composition et la réaction du milieu, il est logique de penser que si nous connaissons des ferments et des bactéries, nous ne connaissons pas encore toutes leurs possibilités. C'est reconnaître que toute étude microbiologique ne devrait jamais plus séparer le ferment du milieu où naturellement il évolue. C'est dire combien est essentiel le rôle du milieu dans tous ces phénomènes.

Et pratiquement, ceci montre enfin la relativité de nos investigations lorsqu'elles ne portent, pour le diagnostic, que sur quelques éléments analytiques et l'examen microscopique. L'essai clinique avec le milieu lui-même est obligatoire. Son rôle est essentiel. — Michel FLANZY, *directeur de la Station régionale de Recherches viticoles et œnologiques de Narbonne.*

Chronique méridionale hebdomadaire

Raisins de table précoces. — Le Syndicat des Producteurs de Raisins de table de l'Hérault organise les 15 et 16 août prochains, à Bagnères-de-Luchon, deux « *journées du raisin de table de l'Hérault* », avec la collaboration de l'Association de Propagande pour le Vin et du réseau du P.O.-Midi.

Les Luchonnais auront ainsi l'occasion de déguster des raisins de l'Hérault et du jus de raisin de même origine, d'entendre des conférenciers et, l'esprit et le palais également satisfaits, ils pourront assister à une exposition-concours des raisins de table du même département élégamment présentés dans des emballages étudiés.

Ceux qui, comme nous, n'assisteront pas à ces manifestations, et qui le regrettent, peuvent se demander ce que contiendront ces cassettes et paniers de luxe, de fantaisie ou, plus prosaïquement, commerciaux et ce que les Luchonnais d'origine ou d'importation pourront se mettre sous la dent.

Au mois d'août, l'Hérault ne produit, à peu près que du *Chasselas doré* qui a seul, parmi les cépages précoces, une importance commerciale très justifiée par une consommation généralisée et à peu près continue depuis le 14 juillet. Les marchés, et principalement celui de Paris, sont alimentés d'abord par les Chasselas d'Algérie, puis par ceux du Midi fournis, en partie, par le vignoble de l'Hérault. Au surplus, la place considérable occupée par le Chasselas doré dans les cultures et sur les marchés est très amplement justifiée par les qualités culturales et commerciales (aspect, saveur, transport, conservation, etc.) de cet excellent cépage.

Les consommateurs de raisins pourraient, à l'encontre des négociants qui trouvent dans la standardisation un intérêt assez évident, se plaindre de monotonie, car il n'existe pas de cultures importantes d'autres cépages précoces.

La *Madeleine Angevine* est beaucoup trop délicate pour qu'elle puisse prendre une place notable dans les cultures, en France comme en Algérie. L'*Admirable de Courtillier* est aussi de culture difficile. Le *Jaoumet* reste limité au Roussillon. La *Perle de Csaba* ne nous paraît nullement douée des qualités que l'on s'est plû à lui reconnaître.

Le *Chasselas Rose de Falloux*, moins fertile que le Chasselas Doré, pourrait être cultivé sur une plus large échelle, car ses fruits sont excellents, mais il n'a peut-être pas d'avenir commercial très brillant. Les baies sont de couleur rose un peu ambrée, cendrée, terne, et puis, les consommateurs, pris parfois au piège de raisins noirs insuffisamment mûrs, considèrent avec réserve les raisins roses.

Parmi les noirs, le *Portugais bleu* est à peu près sans valeur et l'*Alphonse Lavallée* est trop tardif. Il est aussi très délicat et n'a pas les qualités du Chasselas doré.

En somme, le viticulteur ne dispose, en dehors de celui-ci, d'aucun cépage précoce apte à fournir des raisins de table de valeur commerciale et culturale affirmée. Pour combler cette lacune, on peut recourir à l'hybridation et nous avons, dans cette voie, procédé à de nombreux croisements entre les cépages de table. Beaucoup ont pour base le Chasselas doré et nous avons surtout recherché une amélioration de sa fertilité, l'augmentation du volume de la grappe et de la baie, des variations de la forme et de la couleur, de la structure de la pulpe et enfin, l'élimination, totale au partielle, des pépins.

La recherche d'une maturité plus précoce nous paraît, par contre, malgré que nous ne puissions la négliger à priori, d'importance en quelque sorte secondaire, car la situation très différente en latitude des vignobles à raisins de table permet d'obtenir naturellement un échelonnement des récoltes du même cépage. Il ne semble pas, d'autre part, exister de marché précoce du raisin de table.

Cependant une variété très hâtive rendrait quelques services, ne serait-ce qu'à la consommation familiale.

Il faut signaler que des entreprises semblables n'ont pas manqué de retenir, au siècle dernier, l'attention des expérimentateurs, mais il ne semble pas qu'elles aient été couronnées de succès. Si nous les reprenons avec quelque espoir d'aboutir, c'est que nous disposons pour ce travail de la très importante collection créée par M. L. Ravaz à l'Ecole de Montpellier.

Sur les possibilités de l'hybridation. — Nous signalions la semaine dernière la possibilité d'obtenir par le croisement de cépages européens des individus assez gros ou gros producteurs de vin coloré de qualité suffisante, mais non teinturiers ; nous avons envisagé plus haut d autres possibilités offertes par l'hybridation de cépages à raisins de table ; et il en existe d'autres, pratiquement inépuisables.

En fait, leur exploitation par les techniciens a été fort réduite et l'on s'en étonne avec raison, car les tentatives de cet ordre ont été le plus souvent couronnées, telle celle de L. et H. Bouschet de Bernard, d'un succès considérable.

Les expérimentateurs ont, à tort ou à raison, préféré introduire dans les croisements le sang de vignes américaines sauvages et cultivées. C'était accroître le nombre des données et la difficulté de la résolution du problème posé. Peut-être est-il résulté du caractère très particulier de leurs efforts une sorte de désaffection pour l'emploi de l'hybridation dans l'obtention de cépages (greffons) nouveaux ? Peut-être aussi, la création de porte-greffes a-t-elle complètement absorbé l'activité de ceux à qui elle s'imposait impérieusement ? Peut-être aussi enfin les difficultés et la durée de la tâche les ont-elles tout simplement tenus volontairement éloignés du sujet ?

Les premières difficultés rencontrées tiennent non pas à l'hybridation, mais au semis ; les cépages européens et les produits de leurs croisements redoutent en effet les maladies cryptogamiques contre lesquelles on peut lutter avec plus ou moins de succès et le Phylloxéra devant lequel on est à peu près désarmé. Il n'est pas question de défendre les jeunes semis par la désinfection du sol telle qu'elle a été pratiquée avant que d'être abandonnée. Il n'est pas davantage possible, ce serait une gageure, de greffer des milliers de nouveaux individus sur

des porte-greffes résistant à l'insecte : des centaines d'hectares n'y suffiraient peut-être pas. Mais il est par contre certain que les plants de semis pourraient vivre, être étudiés et sélectionnés correctement en sols non phylloxérants. Ceux-ci existent, on les connaît, mais on ne les a pas eus sous la main jusqu'à maintenant.

Des difficultés d'ordre très différent n'ont pas manqué d'être soulevées par l'absence remarquable de directive générale capable de guider les efforts, de les épargner en évitant les voies infructueuses. Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'un empirisme désuet fondé sur des règles assez bizarres pouvait seul être pris pour base de travail.

C'est en effet en viticulture, du moins en France, que l'on a paru délaisser dans leur étude et leur adaptation les travaux des généticiens modernes alors que c'était bien en viticulture que les premières applications de l'hybridation avaient été les plus fructueuses.

On peut en marquer quelque surprise.

La récolte 1936. — La véraison n'est pas en avance et on ne peut pas escompter des vendanges précoces.

Faible dès l'origine parce que les grappes étaient en petit nombre, la récolte est diminuée par la Coulure à peu près partout ; les gelées de printemps en ont enlevé ici et là la totalité ou à peu près ; le Mildiou pris au sérieux par les uns, un peu négligé par d'autres, a effectué plus ou moins de ravages.

Dans ces conditions on ne peut, même approximativement, exprimer en hectolitres l'importance de la prochaine récolte des départements méridionaux qui sont d'ailleurs très inégalement maltraités. « Jalouse » entre les exploitations, « jalouse » entre les départements, elle apparaît seulement et très nettement inférieure à celle de 1935.

C'est là une vieille nouvelle pressentie depuis le débourrement, depuis la sortie des grappes. JEAN BRANAS.

Chronique charentaise

Les viticulteurs charentais sont consternés. Au cours de juillet et pendant les premiers jours d'août, à la période ordinairement caniculaire, il pleut presque tous les jours et on ne voit que très peu le soleil. La température est très au-dessous de la normale.

Toutes les récoltes — hormis les plantes sarclées et les prés fauchés — souffrent de ces averses quotidiennes : la vigne, culture essentielle du pays, plus que toute autre.

Au printemps, gelées tardives répétées, auxquelles le Saint-Emilion a mieux réagi qu'on aurait pu penser, grâce à quelques journées ensoleillées, très chaudes.

Puis, récidive des températures basses qui ont nui à la fécondation des fleurs — justement des grappes nées en retard sur les ceps gelés.

Certaines vignes ont perdu par Coulure et Millerandage les 4/5 de leur récolte.

Consécutivement, les pluies, constamment renouvelées, dont nous nous plaignons ci-dessus, ont provoqué des contaminations nombreuses de Mildiou.

Les viticulteurs qui ont commencé trop tard leurs sulfatages, ou qui les ont négligés par la suite, ont presque vendangé à l'heure actuelle.

Les plus avisés ont abandonné momentanément la préoccupation de la culture pour sulfater et resulfater pendant les éclaicies. La propreté du sol est moins parfaite qu'à l'ordinaire ; mais on a eu raison de courir au plus pressé. D'autant plus que les herbes et l'inculture sont moins nuisibles quand la terre est gorgée d'eau.

Le Mildiou de la grappe, Rot gris et Rot brun, existe presque partout, plus ou moins grave ou bénin, mais présent et toujours menaçant.

On voit, à travers le vignoble, des parcelles roussies qui se distinguent des autres de très loin. Leur récolte est perdue ou gravement compromise.

D'autres parcelles sont jaunes de Chlorose. La récolte y est aussi fort réduite par la Coulure.

Si, en outre, on considère qu'il ne faut plus escompter qu'une maturité tardive, donc, un degré alcoolique des vins plus ou moins bas, on peut prévoir un rendement moyen faible (exprimé en eau-de-vie), qui tendra vers une demi-récolte plutôt qu'une récolte entière.

Cela, malgré qu'il subsiste quelques belles vignes normalement chargées de grappes encore saines.

Quels enseignements tirer des événements que nous venons de signaler ?

1° Contre la Coulure, les rognages, sévèrement exécutés au début de la floraison, ont fortement aidé à la nouaison des fruits.

Un viticulteur, sagace observateur, a remarqué que beaucoup des grappes les plus gravement coulées étaient surplombées d'une feuille atteinte de Botrytis. Il en a déduit que ce Botrytis devait avoir joué un rôle aggravant de la Coulure actuelle.

2° Comme la maturité des raisins, celle des sarments sera sans doute tardive et imparfaite. Cette condition sera un facteur de prédisposition à la Chlorose de nos vignes en 1937.

Il y aura donc lieu de ne pas négliger les badigeonnages des plaies de taille en novembre prochain.

Nous reparlerons en temps utile de ces badigeonnages, qui gagneront à être exécutés avec d'autres produits que du sulfate de fer, ou en association avec ce dernier, suivant des résultats d'expériences que nous ferons connaître.

Le sulfate de magnésie, en application au sol, essayé depuis plusieurs années, d'abord à des doses ordinaires progressives, puis à des doses massives, n'a donné, dans nos essais, aucun résultat favorable contre la Chlorose.

3° Au printemps, après que le Mildiou fût apparu précocement à la faveur de quelques jours chauds et de chutes d'eau propices, il n'a pu progresser, malgré des pluies largement suffisantes, que dans certaines expositions. C'est que la température s'était trop abaissée et la maladie n'a d'abord prospéré qu'aux expositions les plus chaudes. Les pentes, orientées vers le soleil levant qui réchauffait l'eau de rosée ou de pluie encore sur les feuilles au matin, ont été particulièrement atteintes.

Tout à fait au début de la végétation de la vigne, en mai, par temps froid,

il y aurait donc lieu peut-être de commencer les sulfatages par les parcelles exposées au levant.

Mais, d'une manière générale, ce qui se vérifie une fois de plus, c'est l'assertion de M. A. Cadoret, quand il affirme avec insistance que les traitements de juin et de la première quinzaine de juillet sont de tous les plus importants ; qu'ils doivent être alors très copieux et que leur fréquence doit être plutôt resserrée, à la rigueur même au détriment des sulfatages correspondant à la période qui précède et à celle qui suit. — J.-L. VIDAL, *directeur de la Fondation Fougerat (Institut de Recherches viticoles)*.

Chronique de législation viticole

(Commentaire des textes les plus récents)

I. — *Déclaration de stocks*

La récente loi du 28 mars 1936 sur l'arrachage comporte une disposition intéressant la déclaration de récolte. Aux termes de ce nouveau texte, les récoltants se trouvent désormais dans l'obligation de déclarer à part et avant le 1er *octobre* de chaque année le stock de vin restant à la propriété.

Jusqu'à maintenant, ledit stock était accusé lors du dépôt d'une déclaration partielle ou totale de récolte pour l'année en cours. Il pourra continuer à en être ainsi pour les déclarations partielles ou totales qui seront souscrites jusqu'au 1er octobre. Mais si, avant cette date, il ne devait pas être remis de déclaration de récolte, les viticulteurs devraient déposer une déclaration spéciale de stock.

Après le 30 septembre, les déclarations de récolte ne devront, sous aucun prétexte, comporter d'énonciations concernant les stocks restants des campagnes antérieures. La totalité des quantités déclarées sera donc réputée avoir été produite au cours de la dernière période des vendanges et imputée sur l'année en cours.

Comme pour les déclarations de récolte, les déclarations spéciales de stocks devront être souscrites à la mairie qui en remettra une ampliation à la recette buraliste.

Cette déclaration, remise avant le 1er octobre, demeurera valable pendant toute la campagne (comptée du 1er octobre de l'année en cours au 30 septembre de l'année suivante), même si elle n'est pas suivie d'une déclaration de récolte, soit que le viticulteur n'ait pas produit de vin, soit qu'il ait omis de déclarer sa production.

Bien entendu, il ne sera plus nécessaire de comprendre dans la déclaration totale de récolte, la mention du stock, dans tous les cas où celui-ci aura fait l'objet d'une déclaration spéciale. Autrement dit, quand la déclaration totale ne pourra pas être souscrite avant le 1er octobre, les viticulteurs seront amenés à déposer successivement :

1° Une déclaration de stocks (avant le 1er octobre) ;

2° Une déclaration de récolte,

et ces deux déclarations, rendues désormais indépendantes, se suffiront à elles-mêmes, sans qu'il soit nécessaire, répétons-le, de faire figurer, à nouveau, le

stock sur la déclaration totale de récolte à quelque époque que celle-ci intervienne entre le 1er octobre et l'expiration du terme fixé par le préfet, dans chaque département.

Il est fait remarquer qu'en conséquence de cette réforme, les déclarations souscrites l'année précédente cesseront de produire effet, dès le 1er octobre, et ne permettront plus, passé cette date, d'obtenir des titres de mouvement ; la délivrance de ces derniers étant naturellement subordonnée à la remise d'une nouvelle déclaration consistant :

— Soit, en une déclaration de stock (avant le 1er octobre) ;

— Soit, en une déclaration de stock ou en une déclaration de stock et de récolte partielle ou totale (avant le 1er octobre) ;,

— Soit, en une déclaration de récolte seulement (après le 30 septembre).

C'est donc qu'en attendant la remise de leur déclaration normale de récolte les producteurs pourront obtenir des pièces de régie par imputation sur leur déclaration de stock.

En cas de bail à portion de fruits, l'obligation édictée à l'article 7 de la loi du 28 mars 1936 s'appliquera à la fois, au propriétaire et au métayer, pour les stocks de vins vieux restant dans leurs chais respectifs. L'une des parties ne pourrait se prévaloir d'une déclaration de stock souscrite par l'autre partie, pour s'abstenir de déposer, elle-même, une déclaration semblable ou demander la faculté de la souscrire après le 1er octobre.

Enfin, le ministre a fait connaître, à la date du 10 avril dernier, dans une Instruction adressée aux préfets sur l'application de ces nouvelles mesures, que le texte en question a pour but de mettre fin à des fraudes préjudiciables aux intérêts de la grande majorité des viticulteurs.

Nous ajouterons que la mise en pratique de ces formalités nouvelles tend aussi à permettre l'établissement de statistiques plus précises.

Ainsi se justifie la nécessité d'assurer à la réforme en question sa pleine efficacité.

II. — *Distillation obligatoire*

A la suite de demandes dont elle a été saisie, l'Administration des Contributions indirectes vient de décider d'autoriser à nouveau (Décision du 4 août 1936) l'envoi des vins à l'alambic par imputation sur les quantités devant être distillées obligatoirement pendant la campagne à venir.

Des distillations, en vue de la production des alcools de prestation afférents à la campagne 1936-37, pourront donc être opérées dès maintenant.

Il est précisé que lorsque les mises en œuvre porteront sur des vins libres de blocage, les quantités envoyées à la chaudière pourront :

— Soit servir à l'atténuation du blocage imposé à leur producteur en 1936-1937 ;

— Soit être inscrites au crédit de comptes spéciaux dits de déblocage.

Dans le même esprit, les marcs et autres déchets de vinification devant servir à la production des fournitures obligatoires pourront également être distillées dès l'ouverture de la période des vendanges. Mais les alcools viniques ainsi obtenus ne devront pas faire l'objet de cessions entre récoltants ; ils pourront seule-

ment être remis à l'Etat, pour le compte de leurs producteurs. Il en sera de même pour les alcools de vin distillés avant la publication du décret annuel (fin décembre) ordonnant la distillation obligatoire ou autorisant les livraisons anticipées.

III. — *Indemnités d'arrachage*

On sait qu'un décret du 20 décembre 1935 avait fixé les conditions de paiement des indemnités d'arrachage.

Or, un arrêté ministériel du 6 juillet dernier vient d'en abroger la teneur en y substituant de nouvelles dispositions, d'où il résulte :

1° Que dans les deux mois qui suivront la constatation de l'arrachage, la partie d'indemnité prévue pour couvrir les frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains fera l'objet d'un ordre de paiement qui sera réglé :

— Soit, au moyen d'un versement de numéraire ;

— Soit, au moyen de la remise d'un chèque ;

— Soit, par virement au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux, au nom du viticulteur intéressé.

Le paiement en sera assuré par le Service des Alcools.

2° Que, pour le surplus, la prestation à intervenir fera l'objet de trois règlements d'égale importance échelonnés sur trois années, la première échéance étant fixée à 1 an, à compter du premier jour du mois qui suit la date à laquelle l'arrachage a été constaté, sans toutefois que cette première échéance puisse être antérieure au 1er avril 1937.

Dans ce but, le Service des Alcools doit procéder à l'émission de bons au porteur ou à ordre, non productifs d'intérêt, dont le paiement sera effectué à l'échéance, par les comptables directs du Trésor agissant pour le compte du Service émetteur.

Ces bons ne pourront cependant être effectivement remboursés qu'un mois après le dépôt de ces titres à la caisse du comptable payeur.

La réforme porte donc sur le fait que désormais le paiement des indemnités sera effectué non plus par les comptables des Contributions indirectes (receveurs principaux et leurs subordonnés), mais par les percepteurs (c'est-à-dire au dernier échelon des comptables du Trésor).

De toutes façons, les intéressés ne doivent pas omettre d'indiquer, comme le Service des Alcools les y invite d'ailleurs, les modalités du règlement qu'ils ont choisies ainsi que la forme des titres.

On doit, en outre, signaler qu'un second arrêté du 23 juillet 1936, a prévu qu'en ce qui concerne les indemnités dont le montant ne dépasserait pas 300 fr., le paiement des sommes dues pourrait intervenir en une seule fois. Cette mesure qui intéresse les viticulteurs ayant arraché selon les formules A et B (voir l'ouvrage de Hot « l'Arrachage des Vignes », p. 61 et suivantes) tend à éviter la délivrance de titres nominatifs établis pour des sommes peu importantes.

Enfin, il est précisé que jusqu'à nouvel avis, la réduction de 20 % portant sur les indemnités dues pour les arrachages opérés depuis le 1er juin dernier (v. ouvrage précité, p. 62) ne sera pas appliquée.

Le Bosc.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 135 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 150 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr.; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr.; Paysans, 1.200 à 1.500 fr — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr.; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 500 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 400 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 200 à 250 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 300 fr.; Muscadet 1935, de 380 à 430 fr.; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

MIDI — *Nîmes (10 août 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges 8 fr. 50 à 9 fr. : Aramon et Blanc de blanc, 9 fr. à 9 fr. 75; Montagne, 8°5 à 10°, 9 fr. à 9 fr. 25; Clairettes, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 ; Rosés, 9 fr. » à 9 fr. 25; Vins de Café, 9 fr. » à 9 fr. 75; moyenne, 8 fr. 75.

Montpellier (4 août). — Vins rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. ». Rosé, » fr. » à » fr »; Blanc, de blanc » fr. » à » fr. »; moyenne 9°, 8 fr. 80.

Béziers (7 août). — Rouges 9 fr. » à 9 fr. 75; moyenne 9 fr. 75 pour les 9 degrés; Rosés, » fr. » à » fr. »; Blancs, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires. Vins logés jusque fin décembre, 9 fr. 25 à 10 fr. 25 le degré.

Minervois (9 août). — Marché d'Olonzac, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 le degré avec appellation; moyenne, 9 fr. 25.

Perpignan (8 août). — Vins rouges 8°5 à 11° 8 fr. 75 à 9 fr. 50 Chambre de Commerce, moyenne, 8 fr. 75 pour les 9 degrés.

Carcassonne (8 août). — Vins rouges 8° à 11°, de 8 fr. 75 à 9 fr. 50 suivant degrés; moyenne des 9°, 9 fr.

Narbonne (9 août). — Vins rouges de 8 fr 75 à 9 fr. 75, moyenne, 9 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 98 fr. le quintal, orges, 77 fr. à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 72 fr. » à 75 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 170 à 190 fr., saucisse rouge, de 70 à 85 fr.; Esterting, de 90 à 100 fr.; nouvelles, 150 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 110 fr. à 180 fr.; foin, 115 fr. à 185 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 177 fr. 50 à 178 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 9 fr. 60. — Longe, de 10 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr.75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 300 à 500 fr. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr.; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Fraises, 250 à 400 fr. — Abricots, 600 à 1.000 fr. — Pêches, 200 à 500. — Cerises, 350 à 750 fr. — Prunes, 300 à 500 fr. — Groseilles, 250 à 300 fr. — Framboises, 400 à 600 fr. — Cassis, à 200 300 fr. — Figues, 500 à 700 fr. — Raisin, d'Algérie, 500 à 600 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 530 à 650 fr. — Melons de Nantes, 6 à 25 fr. — Artichauts du Midi, 35 à 50 fr. — Choux-fleurs, 100 à 275 fr. — Oseille, 60 à 80 fr. — Epinards, 80 à 160 fr. — Tomates, 300 à 350 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 300 à 800 fr. — Asperges, 180 à 400 fr. — Pois verts, 80 à 160 fr. — Carottes, 200 à 240 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.